Betriebsanleitung

Gerhardt Heißgetränke-Automaten
Ausgabe 05.2010

GERHARDT

Willkommen

Herzlichen Dank für Ihren Kauf eines Gerhardt Heißgetränkeautomaten.
Sie haben eine gute Wahl getroffen, denn Gerhardt Getränkeautomaten gehören in dieser Leistungsklasse zum Besten was auf dem Markt erhältlich ist.

Unsere Automaten zeichnen sich vor allem durch folgende Punkte aus:

- die hohe Qualität aller Bauelemente,
- die sicheren Funktionsabläufe,
- die sehr einfache und logische Bedienung.

Damit der Heißgetränkeautomat über viele Jahre stets zuverlässig arbeitet, sollten Sie insbesondere die Hinweise zur Reinigung und Pflege sowie zur Bedienung beachten.
Ihr Gerhardt-Heißgetränkeautomat ist ein professionelles Automatensystem und ausschließlich für den gewerblichen Bereich bestimmt.
Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen bleiben der Gerhardt GmbH vorbehalten.

Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme und Gebrauch des Automaten.

Die Betriebsanleitung dem Personal zugänglich machen!

Wichtig!
Kapitel Vorstellung
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten!
Kapitel Sicherheit beachten!

Beachten Sie die Zusatzanleitung: Reinigungsanleitung.

Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben (siehe Kapitel Wartung) wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Ebenso entfallen in solchen Fällen sämtliche Gewährleistungspflichten.

Willkommen 2

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 5
Sicherheitshinweise 5
Tipps und Hinweise 5
Glossar 6

Vor der Inbetriebnahme 7

Vorstellung 8

Automatenteile Vorderseite - außen 8
Automatenteile Vorderseite - innen 10
Automatenteile Rückseite 12

Sicherheit 13

Bestimmungen und Richtlinien 13
Sicherheitshinweise
Aufstellort/Montage/Inbetriebnahme 13
Sicherheitshinweise
Reinigung und Wartung 14
Sicherheitshinweise Betrieb 14

Installation 15

Inbetriebnahme 15

Den Automat das erste Mal auffüllen 15
Den Automat das erste Mal einschalten 15
Pulverkalibrierung 16

Bedienen 17

Multi-Funktionsschloss 17
Kannenschaltung 17
Freiverkauf 18
Schlüsselschalter-Funktionen 18
Verkaufsmodus 18

Befüllen und leeren 19

Pulverbehälter 19
Pulverbehälter entnehmen und befüllen 19
Pulverbehälter einsetzen 19
Pulverrutsche 19
Becherwerk befüllen 20
Kleines Becherwerk 20
Becherwerk befüllen 20
Großes Becherwerk 21
Becherwerk befüllen 21
Deckelspender 22
Deckelspender befüllen 22
Kasse entnehmen 22

Reinigung und Pflege 23

Pulverbehälter 23
Mischschalen und Mixer 24
Manuelle Reinigung 24
Brüher reinigen (Filterkaffeebrüher) 25
Brüherkolben und Zylinder demontieren 25
Brühsieb tauschen 25
Brüherkolben und Zylinder montieren 25
Brühsieb reinigen 26
Espressobrüher reinigen 26
Getränkeausgabe reinigen 27
Reinigen 27
Getränkeausgabe montieren 27
Reinigungsprogramme 28
Spülprogramm 28
Vor Start eines Spülprogramms 28
Spülprogramm starten 28
Ventilreinigungsprogramm starten 28
Reinigungsprogramm Espresso-Brüher 29
Auffangwannen 30
Auffangwannen leeren und reinigen 30
Instant-Ausführung 30
Frischbrüh- und Espresso-Ausführung 30
Wasserfilter tauschen 31
Münzprüfer reinigen 31
Allgemeine Reinigung 31
Allgemeine Reinigung Innenseite 31
Allgemeine Reinigung Außenseite 31

HACCP-Konzept 32

Fehler und Lösungen 35

Technische Daten 38

Installations- und Betriebsbedingungen 38
Elektrische Sicherheitsprüfungen nach DIN VDE 0701-0702 (2008-06) 38
Gerhardt Serientypen 40
Kaffeezubereitung 40
Abmessungen, Gewicht, Elektrischer Anschluss 40
Ausstattung 41

Index 42

Serviceadressen 44

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung

Sicherheitshinweise

Hinweis!
Gefahr für den Automat!

Die Anleitung beachten!

Achtung!
Heiße Flüssigkeiten!

Kapitel Sicherheit beachten!

Achtung!
Heiße Oberflächen!

Die Anleitung beachten!

Achtung!
Quetschgefahr!

Die Anleitung beachten!

Warnung!
Gefahr durch Stromschlag!
Nicht öffnen!
Zugang nur für autorisierte Servicetechniker.

Kapitel Sicherheit beachten!

Warnung!
Den Automat an der Wand oder am Boden befestigen.

Kippgefahr!

Tipps und Hinweise

Hinweis

Tipp

Querverweis

Glossar

Begriff	Erklärung
▪ Text	Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
> Text	Einzelne Arbeitsschritte
Kursiver Text	*Zustandsbeschreibung eines Ablaufs und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.*
sec	Sekunden
min	Minuten
Kannenschaltung	In der Kannenstellung kann eine ganze Kanne (1-6 Portionen) befüllt werden. ▷ Multi-Funktionsschloss
Freiverkauf	Für bestimmte Gelegenheiten können Getränke ohne Bezahlung ausgegeben werden. ▷ Multi-Funktionsschloss
CTG	CTG-Ausführung. Coffee To Go. Deckelausgabe für einen echten Coffee To Go.
Auffangwanne	Die Tropfwannen fangen Tropfwasser auf, umgeworfene Becher oder Spülwasser. Für die Frischbrüh-Ausführung und für die Espresso-Ausführung gibt es außerdem eine Auffangwanne für den anfallenden Kaffeesatz. Die größeren Ausführungen haben einen Tropfeimer. In der Betriebsanleitung wird nur der Begriff Tropfwanne verwendet.
Becher-/Tassentisch	Edelstahlteil, das je nach Höhe des Trinkgefäßes verstellt oder ganz weggeklappt werden kann.

Vor der Inbetriebnahme

- Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme und Gebrauch des Automaten. Die Betriebsanleitung dem Personal zugänglich machen.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Stellen Sie den Automat an einem trockenen, staubfreien Platz auf.
- Beachten Sie die Installationsbedingungen.
  ▷Technische Daten
  ▷Installations- und Betriebsbedingungen

Beachten Sie bei der Wahl des Aufstellorts die Sicherheitshinweise ab Seite 13.

Achtung!
Alle Bestimmungen und Richtlinien beachten.

Gesundheits- und Verletzungsgefahr

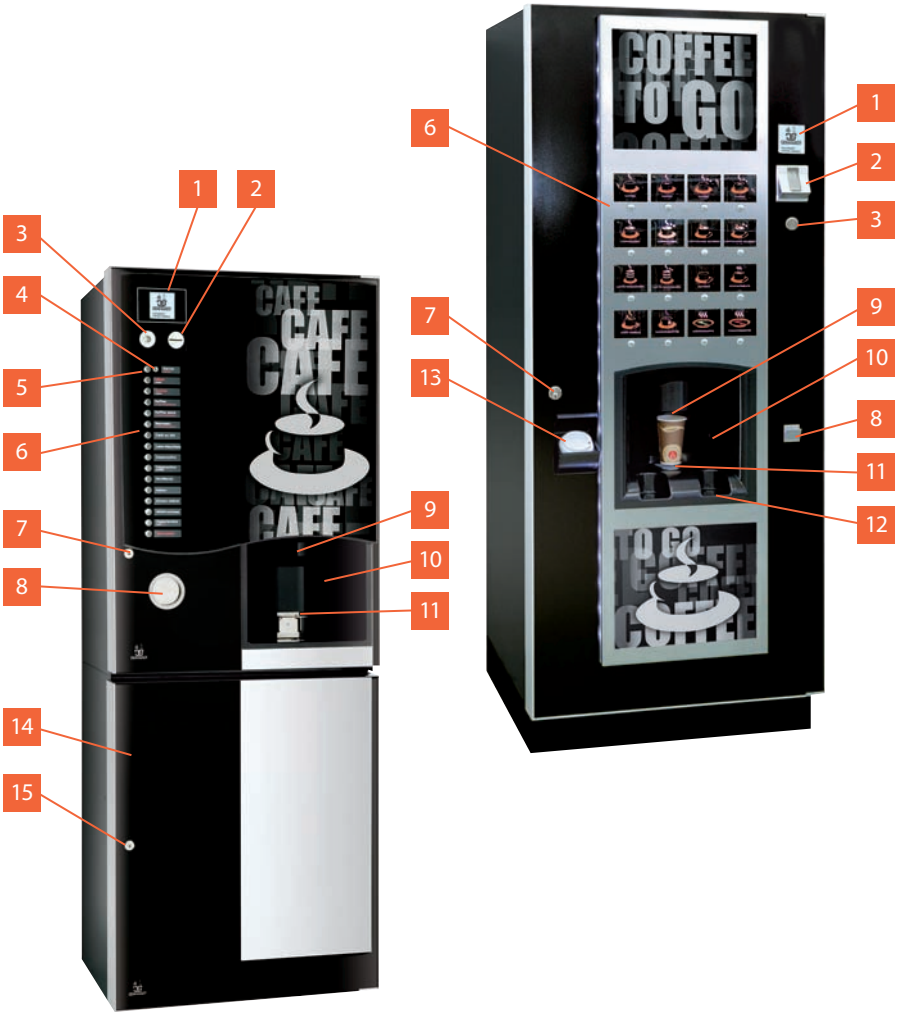
Beachten Sie die Technischen Daten und die Installations- und Betriebsbedingungen.

Hinweis!
Gefahr für den Automaten.

Die Anleitung beachten!

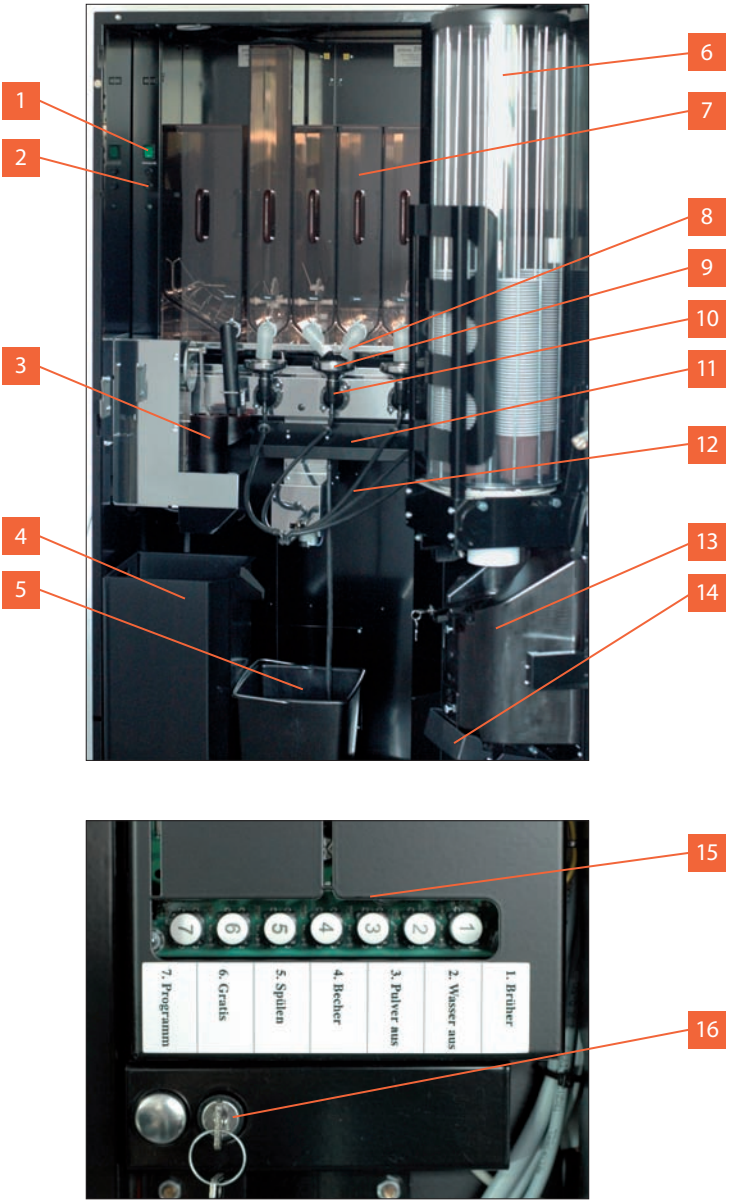
Vorstellung

Automatenteile Vorderseite - außen



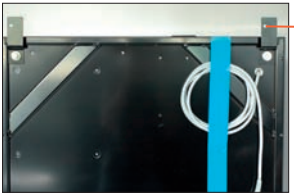
1. Display
2. Münzeinwurf
3. Münzrückgabeknopf
4. Multi-Funktionsschloss-Wahltaste
5. Multi-Funktionsschloss
6. Wahltasten
7. Türschloss
8. Münzrückgabe
9. Getränkeauslauf
10. Lichtschranke
11. Becher-/Tassentisch
12. Abstellmulde
13. Deckelspender
14. Unterschrank
15. Türschloss Unterschrank

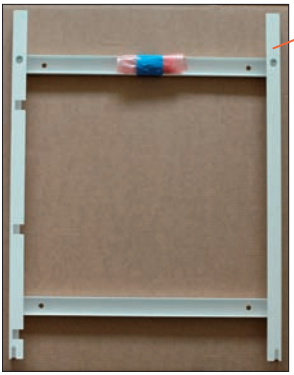
Automatenteile Vorderseite - innen



1. Hauptschalter
2. Sicherungen
3. Brüher
4. Satzwanne/Satzeimer
5. Tropfwanne/Tropfeimer
6. Becherwerk
7. Pulverbehälter
8. Pulverrutsche
9. Mischschale
10. Mixereinheit
11. Überlaufrinne (optional)
12. Produktschlauch
13. Tropfschale Getränkeauslauf
14. Ausgabebereich
15. Funktionstasten (Türinnenseite)
    1. Brüherservicetaste
       - Funktionskontrolle
       - bringt die Brüheinheit in die Serviceposition
    2. Wasser aus
    3. Pulver aus
    4. Becher-Anforderungstaste
    5. Spülen
    6. Test/Gratisabgabe für 10 Minuten
    7. Programm/Servicemenü
16. Multi-Funktionsschloss (bei CTG-Ausführung auf der Türinnenseite)

Automatenteile Rückseite





1 Netzanschlussleitung 3*1,5#

2 Lüftungsschlitze

3 Wasseranschluss 3/8“

4 Durchbruch für CO_2-Flasche bzw. für Wasserfilter

5 Wandbefestigung für Standautomat (optional)

6 Wandbefestigung für Tischautomat (optional)

▷ *Technische Daten Seite 38*

Sicherheit

Bestimmungen und Richtlinien

Bei Transport, Aufstellung, Wartung und Reparatur des Automaten müssen folgende Vorschriften und Richtlinien, in ihrer neuesten Fassung, zwingend beachtet werden:

- Vorschriften des zuständigen Stromversorgungsunternehmens
- UVV-Unfallverhütungsvorschriften
- Richtlinien der Berufsgenossenschaft
- Gewerbeordnung
- EG-Richtlinien
- VDE-Vorschriften
- Übliche Hygienevorschriften
- Landesspezifische Vorschriften

Achtung!
Alle Bestimmungen und Richtlinien beachten.

Gesundheits- und Verletzungsgefahr!

Sicherheitshinweise Aufstellort/Montage/Inbetriebnahme

- Der Automat muss an der Wand oder am Boden befestigt werden.
- Der Automat muss in waagerechter Position aufgestellt werden.
- Installation und Reparaturen des Automaten dürfen nur von dafür autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.
- Der Entlüftungsabstand zwischen Automatenrückwand und Aufstellort muss eingehalten werden.
- Der Automat ist nur für Innenraumaufstellung in trockenen und beheizten Räumen (Klimaklasse N) geeignet. Für die CTG-Serie kann der Automat optional mit einem Winterpaket (Innenraumheizung und Wärmeisolierung) nachgerüstet werden.
- Der Netzstecker muss leicht zugänglich sein.
- Den Netzstecker nie in feuchtem Zustand in die Steckdose stecken oder mit nassen Händen anfassen.

Warnung!
Den Automat an der Wand oder am Boden befestigen.

Kippgefahr!

Hinweis!
Installations- und Betriebsbedingungen.

Die Anleitung beachten!

Achtung!
Alle Bestimmungen und Richtlinien beachten.
Anleitung lesen und beachten.

Gesundheits- und Verletzungsgefahr!

Sicherheitshinweise Reinigung und Wartung

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer am Hauptschalter ausschalten.
- Bei Arbeiten an 230 Volt AC-Komponenten immer vorher den Netzstecker ziehen.
- Über den Hauptschalter wird der Automat spannungsfrei geschaltet.
  Ist die Tür geöffnet, so werden der Netzfilter und die Innenraumbeleuchtung weiterhin mit Spannung versorgt, obwohl der Automat am Hauptschalter ausgeschaltet wurde. Bei Arbeiten an diesen Teilen immer vorher den Netzstecker ziehen.
- Den Netzstecker nie in feuchtem Zustand in die Steckdose stecken oder mit nassen Händen anfassen.
- An der optionalen Servicesteckdose können für den Service und die Wartung kurzfristig benötigte Hilfsmittel eingesteckt werden (Laptop, Staubsauger usw.).
  Die Servicesteckdose ausschließlich für Geräte, die von Gerhardt ausdrücklich genehmigt werden, zur dauerhaften Versorgung verwenden. Beigestellte Automaten dürfen nicht über die Servicesteckdose versorgt werden. Der Automat kann bei Überlastung beschädigt werden.
- Zur Reinigung nur lebensmittelgerechte, zugelassene Reinigungsmittel verwenden.

GEFAHR!
Elektrische Energie.

Die Anleitung beachten!

Hauptschalter
▷ Automatenteile Vorderseite Seite 10

Hinweis!
Überlastung der internen Spannungsversorgung ist möglich.
Der Automat kann damit beschädigt werden.

Die Anleitung beachten!

Sicherheitshinweise Betrieb

Die vom Automat ausgegebenen Flüssigkeiten sind heiß. Nach der Getränkewahl, während der Ausgabe des Getränks, nicht in den Ausgabebereich fassen.

Achtung!
Heiße Flüssigkeiten.

Verbrühungsgefahr!

Installation

- Den Automat am gewünschten Ort aufstellen.
- Der Aufstellort muss eben sein, der Automat muss für einen sicheren Stand ausgerichtet und befestigt werden.
- Den Automat an die bauseitige Wasserversorgung anschließen.
- Prüfen ob der Anschluss absolut dicht ist und an keiner Stelle Wasser austritt.
- Den Netzstecker an der dafür geeigneten und vorgesehenen Steckdose einstecken.

Inbetriebnahme

Den Automat das erste Mal auffüllen

> Alle Produkte in die Produktbehälter füllen
> Becher in den Becherspender füllen

Falls ein Deckelspender vorhanden ist:

> Deckel in den Deckelspender füllen

Den Automat das erste Mal einschalten

> Die Wasserzuleitung aufdrehen
> Prüfen, ob der Wasseranschluss am Automat dicht ist
> Prüfen, ob der Schwimmer frei über der Tropfschale hängt
> Den Automat am grünen Hauptschalter einschalten

Displaymeldung: Wassermangel

Frischbrüh- und Instant-Ausführung

Der Boiler füllt sich bei geöffnetem Wasserhahn automatisch.

> Warten bis die Meldung erlischt

Displaymeldung: Wassermangel
außer Betrieb
Temperatur zu niedrig

Die Meldungen werden im Wechsel angezeigt.

Der Boiler erhitzt nun das Wasser.

> Warten bis diese Meldung erlischt

Bei Automaten mit Becherwerk

> Funktionstaste 4 drücken, bis ein Becher ausgegeben wird

Der Automat ist nun betriebsbereit.

Bei Espresso-Ausführung

> Funktionstaste 5 drücken

Der Boiler wird automatisch gespült.

Die Spülung muss im Anschluss ein zweites Mal durchgeführt werden.

> Den Automat am Hauptschalter ausschalten
> Die Boilerabdeckung entfernen
> Die Stromversorgung für die Boilerheizung einstecken
> Die Boilerabdeckung wieder anbringen
> Den Automat am Hauptschalter einschalten

Displaymeldung: Temperatur zu niedrig

Der Boiler erhitzt nun das Wasser.

> Warten bis diese Meldung erlischt

Bei Automaten mit Becherwerk

> Funktionstaste 4 drücken, bis ein Becher ausgegeben wird

Der Automat ist nun betriebsbereit.

Hier weiter bei Frischbrüh- oder Instant-Ausführung

Pulverkalibrierung

Hinweis!
Bei der ersten Inbetriebnahme müssen die Pulvermengen für die Getränke kalibriert werden.

Separate Programmieranleitung

Bedienen

Multi-Funktionsschloss

Multi-Funktionsschloss mit Schlüssel

Das Multi-Funktionsschloss ist außen, im oberen Bereich der Tür. Bei der CTG-Serie ist das Funktionsschloss auf der Türinnenseite.
Mit dem Multi-Funktionsschüssel können im Folgenden aufgeführte Grundfunktionen aktiviert werden.

- Kannenschaltung
- Freiverkauf von Einzelportionen

Der Schlüssel kann in jeder Stellung vom Multi-Funktionsschloss abgezogen werden. Die Funktion bleibt auf der eingestellten Stellung stehen.

Kannenschaltung

Kanne unter dem Getränkeauslauf

Mit der Kannenschaltung kann eine ganze Kanne ausgegeben werden (bis zu 6 Portionen).

> Den Schlüssel ins Multi-Funktionsschloss stecken
> Den Schlüssel auf Kannenstellung drehen

Displaymeldung: Kannenwahl

> Die Becherebene hochklappen
> Eine geeignete Kanne unter den Auslauf stellen
> Die Kannen-Wahltaste so oft drücken, bis die gewünschte Anzahl Portionen auf dem Display angezeigt wird
> Die gewünschte Vorwahl einstellen
> Die gewünschte Getränke-Wahltaste drücken
> Vom gewählten Getränk wird die zuvor eingestellte Menge in die Kanne ausgegeben

Nach Entnahme den Schlüssel wieder auf Grundstellung zurückdrehen.
▷Verkaufsmodus

Freiverkauf

Die Getränkeausgabe kann auf Freiverkauf gestellt werden.

> Den Schlüssel auf Freiverkauf-Stellung drehen

Displaymeldung: Freiverkauf

Die Getränkeausgabe ist in dieser Stellung ohne Münzeinwurf freigegeben.

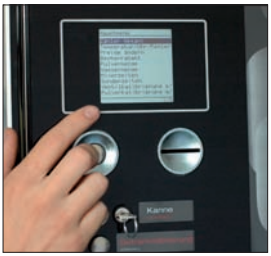
Schlüssel auf Freiverkauf-Stellung

Schlüsselschalter-Funktionen

Nur im Servicemenü oder im Programmiermodus verfügbar

Displaymeldung: Anzeigen

Die aktuellen Einstellungen werden angezeigt.



Schlüssel auf Anzeige-Stellung

> Den Schlüssel eine viertel Umdrehung nach rechts drehen

Displaymeldung: Verändern

Die aktuellen Einstellungen werden angezeigt und können geändert werden. Zum Beispiel: Preis ändern.

> Den Schlüssel eine viertel Umdrehung nach rechts drehen

Displaymeldung: Ausführen

Ein Vorgang kann gewählt und ausgeführt werden.
Zum Beispiel: Software-Update.

In den Verkaufsmodus zurückkehren

> Den Schlüssel zwei Umdrehungen nach rechts drehen

Verkaufsmodus

Displaymeldung: Geld einwerfen - Getränk wählen

Achtung!
Die Schlüsselstellung im Verkaufsmodus muss auf Anzeige stehen.

Befüllen und leeren

Pulverbehälter

Pulverrutsche

> Die Pulverrutsche nach oben drehen

Mit nach oben gedrehter Pulverrutsche wird vorhandenes Pulver nicht unbeabsichtigt verschüttet.

Pulverbehälter entnehmen und befüllen

> Den Behälter am Handgriff leicht anheben und entnehmen
> Verbliebenes Pulver im Behälter aufschütteln
> Den Behälterdeckel abnehmen
> Den Behälter mit dem passenden Pulver befüllen
> Den Behälterdeckel aufsetzen

Pulverbehälter einsetzen

> Den Behälter am Handgriff halten und in den passenden Schacht schieben
> Kurz vor dem Anschlag leicht anheben
> Die Überkante des Behälters vorne in der Aussparung einrasten
> Geschlossene Behälter wieder öffnen

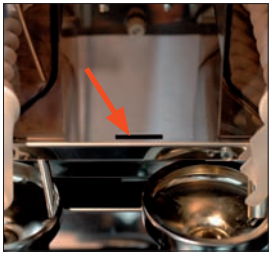
Pulverrutsche

> Die Pulverrutsche über die Mischschale nach unten drehen

Pulverbehälter (M-Serie)

Pulverrutschen und Mischschalen

Pulverbehälter entnehmen

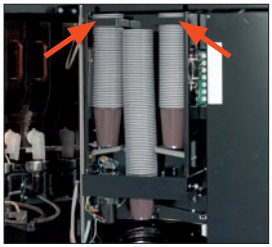


Aussparung für den Behälter

Becherwerk befüllen

Kleines Becherwerk

(C-Serie)
Das kleine Becherwerk fasst ca. 170 Becher, die auf drei Säulen verteilt werden.
Die drei Säulen werden hintereinander vollständig geleert.
Die beiden äußeren Säulen bis zum oberen Haltewinkel befüllen. Der Haltewinkel verhindert ein Abkippen der Säulen zur Mitte hin.



Kleines Becherwerk mit drei Bechersäulen

Die beiden äußeren Bechersäulen müssen jeweils bis zum oberen Haltewinkel befüllt werden. Reicht der Bechervorrat nicht aus um die Säule bis zum Haltewinkel zu befüllen, müssen eine oder beide Seiten leer bleiben.

Die Becher können jederzeit nachgefüllt werden.
Mit Ausgabe des letzten Bechers erscheint ein Hinweis auf dem Display.
Displaymeldung: Becher leer . Tasse eingeben
> Eine passende Tasse unter den Auslauf stellen

Der Getränkeautomat bleibt betriebsbereit.
Statt des Bechers kann eine Tasse auf die Ausgabefläche gestellt werden.

Ausschließlich mit automatengerechten Bechern befüllen, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
Becher mit Durchmesser 70,3 mm.

Becherwerk befüllen

> Den rechten seitlichen Entriegelungshebel nach unten drücken

Das Becherwerk wird entriegelt.
> Das Abdeckblech abnehmen
> Becherfallklappe links und rechts waagrecht stellen
> Die drei Säulen bis zum oberen Haltewinkel befüllen

Die Becheröffnungen zeigen nach oben.
> Das Abdeckblech aufsetzen
> Das Becherwerk senkrecht stellen und einrasten

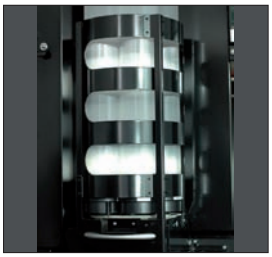
▷ *Technische Daten Seite 38*

▷ *Fehler und Lösungen Seite 35*

Großes Becherwerk

Das große Becherwerk ist ein Trommelbecherwerk.

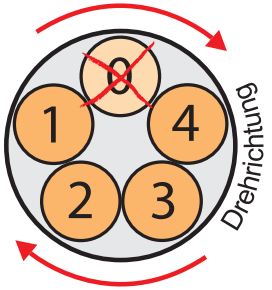
Becher Ø	Becherkapazität
70,3 mm	750 Becher
80,0 mm	470 Becher



Großes Becherwerk

Nicht das Becherrohr füllen, das aktuell über dem Ausgaberohr steht.

Das Becherwerk dreht im Uhrzeigersinn.



0 = Position über Ausgaberohr

1-4 befüllen, mit 1 beginnen.

Becherwerk befüllen

> Becherwerk am Griff anheben

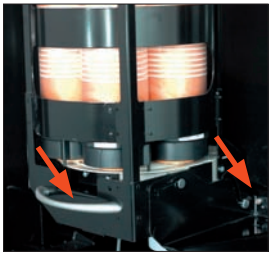
Das Becherwerk wird entriegelt.

> Das Becherwerk kippen, bis es einrastet
> Den Verschlussdeckel abnehmen
> Die Schächte mit Bechern befüllen

Die Becheröffnungen zeigen nach oben.

> Den Verschlussdeckel aufsetzen
> Das Becherwerk senkrecht stellen
> In die Ausgangstellung drücken, bis das Becherwerk einrastet

Aufgeklapptes Becherwerk



Handgriff und Verriegelung

Deckelspender

(CTG-Serie, optional)
Der Deckelspender dreht sich zur Verwendung des nächsten Deckelschachts gegen den Uhrzeigersinn. Der Deckelspender dreht sich nach jeder Deckelausgabe. Alle Rohre müssen gleich hoch befüllt sein.

Deckelspender befüllen

> Den Deckelspender nach links ausklappen
> Die Trommel nach rechts drehen, bis die Aussparung oben genau passend über dem Befüllrohr steht
> Das Deckelrohr befüllen
> Die Trommel bis zum nächsten Rohr drehen
> Das Rohr befüllen usw. bis alle Rohre befüllt sind

Die Deckeloberseite zeigt nach oben.

Die Deckel müssen regelmäßig und waagerecht im Deckelschacht liegen.

> Den Deckelspender aufrichten, bis der Spender durch den Magnetverschluss verriegelt ist
> Den weißen Testknopf am Sockel des Deckelspenders drücken, um die Funktion zu prüfen

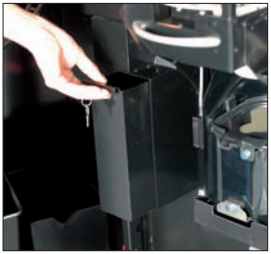
Ein Deckel wird ausgegeben.

Ist vor dem Befüllen ein Deckelrohr viel höher befüllt als die übrigen, so deutet das auf eine Funktionsstörung des betroffenen Deckelrohrs hin.

Prüfen, ob das Rohr sauber befüllt wurde.

Im Störungsfall den Service rufen.

Kasse entnehmen



Bei Automaten mit Münzgeräten muss regelmäßig die Kasse geleert werden.

> Das optionale Kassenschloss aufschließen (optional: Kassentür öffnen)
> Die Kasse anheben und entnehmen
> Die Kasse leeren
> Die Kasse wieder einsetzen
> Das optionale Kassenschloss abschließen

Das Münzgerät wird mit eigener Anleitung ausgeliefert. Wie das Münzgerät bedient wird, entnehmen Sie bitte der zugehörigen Betriebsanleitung des Münzgerätes.

Reinigung und Pflege

Getränkeautomaten müssen nach den allgemeinen Regeln der Sauberkeit und Hygiene gereinigt und gepflegt werden, wie alle Geräte für die Lebensmittelzubereitung.
Verwenden Sie für die Reinigung stets weiche Reinigungswerkzeuge wie Schwamm, Bürste, Pinsel und Einwegreinigungstücher. Verwenden Sie möglichst keine Reinigungsmittel.
Halten Sie den Einsatz von Geschirrspülmittel oder flüssiger Seife dennoch für erforderlich, müssen die gereinigten Teile anschließend sehr gründlich mit klarem Wasser gespült werden. Es muss sicher gestellt sein, dass alle Reinigerreste entfernt werden.
Im Sinne der Hygiene sollte die Reinigung innen und außen regelmäßig, spätestens im Abstand von zwei Tagen erfolgen.

HACCP-Konzept
Seite 32

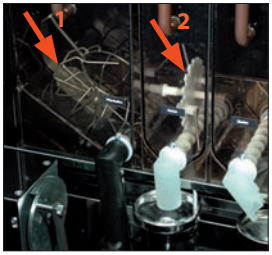
Pulverbehälter

Die Pulverbehälter sollten in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.

Reinigen Sie jeweils einen Pulverbehälter vor dem Befüllen, wenn dieser ganz oder beinahe leer ist.

> Den Behälter entnehmen
> Einen sauberen Pulverbehälter verwenden
> Das passende Pulver einfüllen
> Den Behälter einsetzen

Pulverbehälter entnehmen



1. mit Metall-Mischrad
2. mit Kunststoff-Mischrad

Mischschalen und Mixer

Die Mischschalen und die Mixereinheit werden mit dem Spülprogramm gespült und gereinigt.
Je nach Verschmutzungsgrad müssen die Mischschalen und der Mixerflügel zuvor manuell gereinigt werden.

▷ *Spülprogramme Seite 28*

Manuelle Reinigung

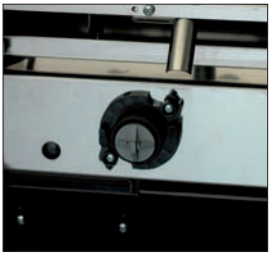
> Die Pulverrutsche nach oben drehen
> Die Mischschale mit einer leichten Drehung abziehen
> Die Mixerabdeckung mit einer Drehung im Uhrzeigersinn abziehen

Der Mixerflügel ist jetzt sichtbar.

> Den Mixerflügel mit einem sauberen, feuchten Tuch reinigen
> Die Mixerabdeckung aufsetzen
> Die Mischschale reinigen
> Die Mischschale einsetzen

Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten immer das Spülprogramm starten, auch wenn zuvor manuell gereinigt wurde.

Mischschale abnehmen



Sichtbarer Mixerflügel

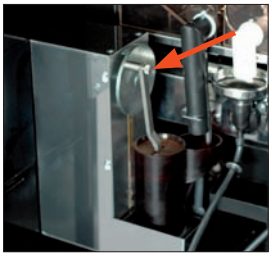
Brüher reinigen (Filterkaffeebrüher)

Brüherkolben und Zylinder demontieren

> Die Funktionstaste 1 drücken

Der Brüher fährt in die Servicepostion.

> Den Automat am Hauptschalter ausschalten
> Die Brüherabdeckung abnehmen
> Die Rändelschraube vor dem Kolben von der Exzenterscheibe lösen
> Die Zylinder-Schraube lösen
> Den Kolben entfernen
> Den Zylinder entfernen
> Die Teile gründlich unter fließendem Wasser reinigen



Eingebauter Brühkolben

Brühsieb tauschen

> Die Funktionstaste 1 drücken

Der Brüher fährt in die Servicepostion.

> Den Automat am Hauptschalter ausschalten
> Den Knopf unter dem Brühsieb drücken

Das Brühsieb wird dadurch angehoben.

> Das Brühsieb mit der Dichtung entnehmen
> Das Brühsieb und die Dichtung auf Schäden überprüfen
> Das Brühsieb und die Dichtung gründlich reinigen
> Die Dichtung und ein sauberes Brühsieb einsetzen

Ein neues oder ein zuvor gereinigtes Brühsieb verwenden.

▷ *Brühsieb reinigen, Seite 26*

> Vorsichtig, ohne Krafteinsatz, festdrücken

Den Brühkolben entnehmen

Brüherkolben und Zylinder montieren

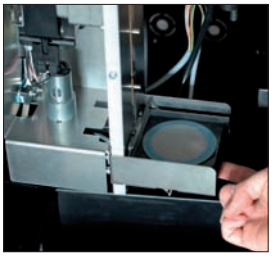
> Prüfen ob die Stange sauber läuft
> Den Kolben mit Zylinder wieder einsetzen
> Die Kolbenstange und den Zylinder mit der Schraube an der Exzenterscheibe befestigen

Rändelschraube handfest anziehen.

> Die Brüherabdeckung einhängen
> Den Automat am Hauptschalter einschalten
> Die Funktionstaste 1 drücken

Der Brüher fährt in die Ausgangsposition.

Die Beleuchtung der Funktionstasten erlöscht.



Das Brühsieb entnehmen

▷ *Spülprogramme Seite 28*

▷ *Brühsieb reinigen Seite 26*

Brühsieb reinigen

Das Brühsieb weist in der Regel hartnäckige Rückstände von Kaffeepartikeln, Kaffeeöl und Kalk auf. Es darf nie mit Reinigungswerkzeugen wie Bürste, Topfschwamm oder ähnlichem gereinigt werden.

> Das Sieb in die Siebreinigungsdose legen

Die Siebreinigungsdose ist als Zubehör erhältlich.

> Den Spezialreiniger in die Schale füllen, bis das Sieb vollständig bedeckt ist

Die Sicherheitshinweise auf der Rückseite der Reinigerflasche beachten.

> Das Brühsieb mindestens 12 Stunden im Reiniger lassen
> Nach der Einwirkzeit das Sieb gründlich mit klarem Wasser abspülen

Reinigungsmittel für das Brühsieb:
Spezialreiniger GTS Reiniger Typ 240
Bestellnummer 9004

Espressobrüher reinigen

> Den Espressobrüher mit Mühle für ganze Bohnen mit einem Pinsel oder einer kleinen Bürste von grobem Schmutz befreien

Weiterhin wird der Brüher mit Brühsieb über das Reinigungsprogramm gereinigt.

▷ *Spülprogramme*
Seite 28

▷ *Brühsieb reinigen*
Seite 26

Getränkeausgabe reinigen

Der Bechertisch besteht aus einem verchromten Metalleinsatz mit klappbarer Becherebene, der Kannenebene und der Kunststoffbucht.

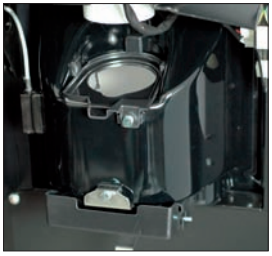
> Die Tür öffnen
> Die Schraube oben am Becherfang aufschrauben
> Den Becherfang herausziehen
> Die Tropfschale entnehmen
> Die Schraube am Becherhalter aufschrauben
> Den Becherhalter herausziehen

Reinigen

> Alle Teile mit heißem Wasser reinigen
> Den Ausgabebereich von außen reinigen

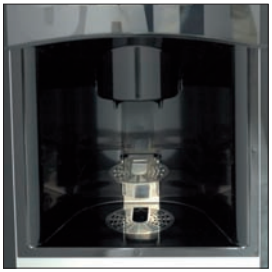
Getränkeausgabe montieren

> Den Becherhalter einschieben
> Den Becherhalter festschrauben
> Die Tropfschale einsetzen
> Den Becherfang oben einsetzen
> Den Becherfang festschrauben



Getränkeausgabe innen

Getränkeausgabe außen, mit ausgebautem Becherhalter (CTG)



Getränkeausgabe außen, S-Serie

Reinigungsprogramme

Spülprogramm

Das Spülprogramm reinigt die Mischschalen, die Mixer mit den Mixerflügeln, das Schlauchsystem und die Produktausläufe.

Das Spülprogramm ersetzt nicht die manuelle Reinigung.

Achtung! Verbühungsgefahr!

Nicht während der Spülung unter die Produktausgabe greifen.

Gesundheitsgefahr!

Reinigungsanleitung genau befolgen.

Es gibt zwei Spülprogramme.
- Das normale Spülprogramm (für alle Ausführungen)
- Das Ventilreinigungsprogramm (nicht für die Espresso-Ausführung)

Übersicht Ausführungen und Modelle
▷ Technische Daten
Seite 40

Vor Start eines Spülprogramms

> Sicherstellen, dass die Tropfwanne unter der Getränkeausgabe steht
> Sicherstellen, dass noch ca. 1 Liter Spülwasser in die untergestellte Tropfwanne passt

Spülprogramm starten

> Auf die Funktionstaste 5 drücken

Die Funktionstaste leuchtet. Das Spülprogramm startet.
Dauer pro Mixer-Auslass ca. 8 Sekunden.
Die Dauer kann je nach Bedarf angepasst werden.

Ventilreinigungsprogramm starten

Das gepulste Spülen öffnet und schließt die Ventile in schneller Folge und löst damit Kalkablagerungen.

> Sicherstellen, dass noch ca. 1 Liter Spülwasser in die untergestellte Tropfwanne passt
> Nacheinander auf die Funktionstasten 2 + 5 drücken

Die Funktionstasten leuchten. Das Spülprogramm startet.
Dauer pro Mixer-Auslass ca. 8 Sekunden.
Die Dauer kann je nach Bedarf angepasst werden.

Reinigungsprogramm Espresso-Brüher

Vorspülen

> Sicherstellen, dass die Tropfwanne unter der Getränkeausgabe steht
> Die Funktionstaste 5 drücken

Es folgt eine Spülung mit klarem Wasser.

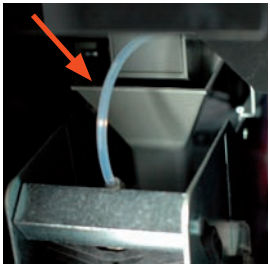
Mit Reinigungstablette spülen

> Reinigungstablette in den Auffangtrichter über dem Brüher einwerfen
> Auf die Funktionstaste 3 drücken

Die Funktionstaste leuchtet.

> Auf die Funktionstaste 5 drücken

Die Funktionstaste leuchtet. Die Spülung startet.
Dauer ca. 3 Minuten.



Espresso-Brüher

Achtung!
Es muss ein weiterer Durchlauf ohne Reingungstablette gestartet werden, um die Reinigerrückstände restlos zu entfernen.

> Auf die Funktionstaste 3 drücken

Die Funktionstaste leuchtet.

> Auf die Funktionstaste 5 drücken

Die Funktionstaste leuchtet. Die Spülung startet.
Dauer ca. 3 Minuten.

Auffangwannen

Auffangwannen leeren und reinigen

Die Auffangwannen stehen auf dem Automatenboden. Je nach Ausführung gibt es unterschiedliche Auffangwannen. Für die Standautomaten sind es Auffangeimer. In der Betriebsanleitung wird nur der Begriff Auffangwannen verwendet.

Auffangwannen in der Frischbrüh-Ausführung im Tischautomat

Auffangeimer im Standautomat

Instant-Ausführung

Automaten in Instant-Ausführung haben nur eine Tropfwanne.

> Die Tropfwanne entnehmen
> Die Tropfwanne leeren
> Die Tropfwanne mit heißem Wasser und einem Schwamm reinigen
> Die Tropfwanne einsetzen

Frischbrüh- und Espresso-Ausführung

Automaten in Frischbrüh- und Espresso-Ausführung haben zwei getrennte Auffangwannen.
Die linken Wanne ist für den Kaffeesatz.
Die rechte Wanne ist die Tropfwanne.

> Die Wannen leeren
> Die Wannen mit heißem Wasser und einem Schwamm reinigen
> Die Wannen wieder einsetzen

Wir empfehlen Satzbehältertüten zu verwenden. Die passenden Tüten werden nach der Reinigung eingelegt.
Bei der nächsten Reinigung kann der Satz mit der Tüte entsorgt werden.
Achtung: Die Lichtschranke darf nicht durch die Tüte unterbrochen werden.

Wasserfilter tauschen

Bauseitige Wasserhärte max. 8 °dH. Bei höheren Werten muss ein Filter vorgeschaltet werden.

Der Wasserfilter muss, je nach Herstellerangabe des Filters, regelmäßig getauscht werden.
Der Wasserfilter wird vom Hersteller mit einer eigenen Betriebsanleitung geliefert.
Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten.

Münzprüfer reinigen

Der Münzprüfer wird vom Hersteller mit einer eigenen Betriebsanleitung geliefert.
Die Betriebsanleitung des Münzprüfers beachten.

Allgemeine Reinigung

Allgemeine Reinigung Innenseite

- Verschüttete Pulverreste und Kaffeemehlreste mit einem Pinsel entfernen.
- Den Boden bei Bedarf ausfegen.
- Alle verschmutzen Stellen und Flächen mit einem feuchten, weichen Einwegreinigungstuch reinigen.

Allgemeine Reinigung Außenseite

- Alle verschmutzten Flächen mit einem feuchten weichen Tuch reinigen.
- Abfall in direkter Umgebung des Automaten entfernen.
- Verschmutzungen in direkter Umgebung des Automaten beseitigen.

HACCP-Konzept

Das Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (abgekürzt: HACCP-Konzept, deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.

Das HACCP-Konzept beinhaltet Vorkehrungen und Maßnahmen, die gewährleisten, dass Lebensmittel aus hygienischer Sicht unbedenklich zum Verzehr geeignet sind. Das ist die Voraussetzungen für die Einhaltung der Lebensmittelhygieneanforderungen. Das HACCP-Konzept ist ein Eigenkontrollsystem zur Abwehr gesundheitlicher Gefahren.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen entsprechend ihrer Tätigkeit in der Lebensmittelhygiene geschult werden.

- Die Betriebsstätten müssen sauber sein.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Des weiteren müssen entsprechende Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene vorhanden sein, wie Handwaschbecken und Mittel zur hygienischen Reinigung und zum Trocknen der Hände. Die Handwaschbecken müssen eine Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
- Gegenstände und die Ausrüstung müssen sauber und instand gehalten werden.
- Das Personal achtet auf seine persönliche Sauberkeit und angemessene saubere Kleidung. Bei Erkrankung ist der Vorgesetzte zu informieren.
- Inspektionen müssen regelmäßig durchgeführt werden.

Anforderung an das Personal

- Die Ware ist bei Anlieferung zu überprüfen. Die Ware darf nicht angenommen werden, wenn sie beschädigt, verunreinigt oder das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist.
- Die für die Lebensmittel erforderliche Temperatur muss bei der Lagerung und dem Transport gewährleistet sein. Die Temperaturen müssen bis zur Abgabe an den Endkunden beachtet werden.
- Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren und festgestellter Befall zu beseitigen.
- Für die Lagerung und Beseitigung von Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden.
- Für die Lagerung und den Transport der Lebensmittel müssen die Vorrichtungen sauber gehalten werden.
- Befüll- und Reinigungspläne müssen erstellt werden, damit das Personal genau weiß, was zu tun ist.

Zusätzliche Vorteile

- Optimierung der Abläufe durch festlegen einheitlicher Arbeitsabläufe
- Notfallkoordination
- Qualitätsbeweis gegenüber Kunden

Das Befüll- und Reinigungspersonal muss in die Regeln des HACCP-Konzepts eingewiesen werden.
Die Einhaltung der Maßnahmen muss überprüft werden.

Hygienehinweise beachten!

Siehe Kapitel Pflege!

Auf der nächsten Seite haben wir für Sie eine exemplarische Liste zur Einhaltung des HACCP-Konzepts für Heißgetränkeautomaten vorbereitet.
Das Personal zur Befüllung und Reinigung des Automaten hat damit eine Checkliste für die anfallenden Arbeiten zur Verfügung. So wird sichergestellt, dass alle Punkte erledigt werden. Mit der Unterschrift am Ende der Arbeiten bestätigt der Mitarbeiter die Durchführung und Einhaltung aller Arbeiten und Maßnahmen.

HACCP - Konzept

Monat _____ Jahr _____

Verwenden Sie nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte

1.) Pulverbehälter befüllen, Becher befüllen, Deckelspender befüllen, Kasse leeren
2.) Mischschalen und Mixer reinigen, Brüher reinigen, Brühsieb reinigen, Getränkeausgabe reinigen, Reinigungsprogramme durchführen
3.) Allgemeine Reinigung innen
4.) Allgemeine Reinigung außen
5.) Produktbehälter reinigen
6.) Wasserfilter tauschen
7.) Münzprüfer reinigen

Datum	Reinigungsschritte Uhrzeit 1	2	3	4	5	6	7	Unterschrift
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								

Datum	Reinigungsschritte Uhrzeit 1	2	3	4	5	6	7	Unterschrift
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								

Kopieren Sie diese Seite zur direkten Verwendung.

Fehler und Lösungen

Fehler	Ursache	Lösung
Kein Getränk wird ausgegeben, obwohl kein Bedienungsfehler vorliegt.	▪ Mischschale ist verstopft	> Automat öffnen, Mischschale entnehmen, reinigen und wieder einsetzen
	▪ Pulverbehälter wurde nicht exakt eingesetzt	> Pulverbehälter einrasten lassen
	▪ Produktpulver ist verklumpt	> Pulverbehälter verschließen, entnehmen, aufschütteln und einsetzen > Verschlusskappe entfernen > Bei starker Verschmutzung den Pulverbehälter durch einen sauberen Behälter ersetzen
	▪ Untere Verschlusskappe am Pulverbehälter wurde nicht entfernt	> Verschlusskappe entfernen
	▪ Pulverrutsche ist fehlerhaft positioniert	> Pulverrutsche funktionsfähig ausrichten
	▪ Schwimmerschalter hängt nicht frei in der Tropfwanne	> Auffangwanne reinigen > Den Schwimmerschalter frei hängen lassen
Kein Pulver wird ausgegeben	▪ Behälterantrieb ist defekt	> Behälter tauschen
	▪ Feder von Mischrad ist verklemmt	> Die Feder neu positionieren
Servicetaste ist gedrückt (Taste leuchtet)	▪ Produktmotor ist defekt	> Produktmotor tauschen
Kein Becher wird ausgegeben, obwohl das Magazin voll ist. Auf dem Display blinkt die Meldung Becher leer. Service rufen!.	▪ Becher haben sich verklemmt	> Automat öffnen, Störung an den Bechern vorsichtig beheben > Auf die Funktionstaste 4 drücken und damit die Meldung löschen
	▪ Lichtschranke zur Bechererkennung ist gestört	> Den Service anrufen

Fehler	Ursache	Lösung
Die Innenwände sind stärker verspritzt als früher.	▪ Brühsieb ist verschmutzt ▪ Siebdichtung ist defekt (nur Schnellreinigung nicht ausreichend) ▪ Tischauslaufbogen ist verstopft	> Sieb und Siebdichtung austauschen
Auf dem Display erscheint Hinweis 1 , der Automat funktioniert jedoch normal.	▪ Brühsieb ist verschmutzt oder abgenutzt	> Brühsieb reinigen bzw. tauschen ▷Reinigen ▷Pflege ▷Brühsieb reinigen oder ▷Brühsieb tauschen
Auf dem Display erscheint Hinweis 2 , der Automat funktioniert jedoch normal.	▪ Kalkfiltereinheit muss von Ihrem Service getauscht werden	> Den Service anrufen
Auf dem Display erscheint Service rufen - Brüherstellung , der Automat ist ohne Funktion.	▪ Brühereinheit ist nicht in der korrekten Ausgangsposition	> Die Funktionstaste 1 drücken *Der Brüher fährt in die Ausgangsposition.* > Bei wiederholtem Auftreten den Service anrufen
Wasser tropft dauerhaft in die Auffangwanne. Die Auffangwanne läuft voll und setzt den Automaten außer Funktion.	▪ Durch Kalkbildung an den Ventilen werden diese nicht mehr vollständig geschlossen	> Ein Ventilreinigungs-programm durchführen ▷Reinigung und Pflege ▷Reinigungsprogramm. > Bei wiederholtem Auftreten den Service anrufen
Temperatur zu niedrig	▪ Sicherheits-temperaturbegrenzer (STB) hat abgeschaltet	> Achtung: Den Netzstecker ziehen > Den STB zurücksetzen > Die Sonden reinigen > Temperaturfühler überprüfen/reinigen

Fehler	Ursache	Lösung
Temperaturfühler meldet falschen Wert	▪ Temperaturfühler defekt	> Im Temperaturmenü-Fühler überprüfen > Wird ein Wert zwischen 0 und 120 angezeigt, den Temperaturfühler tauschen
Störung Becher	▪ Lichtschranke erkennt nichts bei Becherausgabe	> Funktionstaste 4 drücken > Becherausgabe überprüfen
Außer Betrieb Schlauchgeber	▪ Reedkontakt defekt oder verschmutzt	> Den Reedkontakt reinigen oder tauschen
	▪ Antriebsritzel lose	> Die Schrauben anziehen
	▪ Schlauchgeberstange zu weit vorne oder hinten	> Die Schlauchgeberstange einrichten und testen
Schwimmerschalter	▪ Tropfeimer voll	> Den Tropfeimer leeren
	▪ Mikroschalter defekt	> Mikroschalter tauschen
Es kommt kein Wasser	▪ Funktionstaste 2 ist gedrückt/leuchtet	> Funktionstaste 2 drücken, bis die LED nicht mehr leuchtet
Wassermangel	▪ Timeout	> Wasserzuleitung prüfen > Einlassventil überprüfen > Wasserzuleitung Boiler und Sonden überprüfen
	▪ Wasser war abgestellt	> Kannentaste drücken und prüfen, ob die Anzeige von Wassermangel zu Temperatur zu niedrig wechselt
Keine Bohnen	▪ Bohnenbehälter leer	> Bohnenbehälter füllen

Technische Daten

Installations- und Betriebsbedingungen

Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Automatenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der nationalen, sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Für Installation und Anschluss des Automaten ist der Betreiber verantwortlich.

Elektrische Sicherheitsprüfungen nach DIN VDE 0701-0702 (2008-06)

Prüfung nach Instandsetzung und Änderung elektrischer Geräte – Wiederholungsprüfungen elektrischer Geräte. Die Reihenfolge der Prüfung ist nach DIN VDE 0701-0702 und BGV A3 vorgeschrieben:

- Sichtprüfung
- Schutzleiterwiderstand
- Isolationswiderstand
- Differenzstrom
- Funktionstest
- Prüfung der Aufschriften
- Dokumentation

Die Messungen bzw. Prüfungen müssen nach der Aufstellung vor der Erstinbetriebnahme erfolgen und bei Reparaturen oder Veränderungen folgender Bauelemente:

- Netzteil 230 Volt ~ AC
- Transformator 230 Volt ~ AC Halogenlampe
- Tausch der Lastplatine I/O
- Tausch des Boilers, auch einzelner Bauelemente (Heizung, STB usw.)
- Netzanschlusskabel
- Alle 230 ~ AC Komponenten

Diese Prüfungen dürfen nur von geschulten, elektrisch befähigten Personen durchgeführt werden.

Bauseitiger Elektroanschluss	Schutzkontakt-Steckdose (nach VDE installiert)
Bauseitige Absicherung	Sicherungsautomat L16 A
Bauseitiger Wasserdruck	Min. 200.000 Pa, max. 600.000 Pa (2-6 bar). Bei höherem Druck muss ein Druckminderer vorgeschaltet werden.
Bauseitige Wasserhärte	Max. 8 °dH. Bei höheren Werten muss ein Filter vorgeschaltet werden.

Netzspannungstoleranz	230 V + 6 % und - 10 %, Netzunterbrechung < 50 ms keine Funktionsunterbrechung
Umgebungstemperatur	+ 5 °C bis max. + 35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren).
Maximale Feuchtigkeit	80 % relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. Den Automat nicht im Freien verwenden. CTG-Serie ist optional mit Frostschutz-Kit lieferbar.
Aufstellfläche	Der Automat muss auf einer waagerechten und standfesten Unterlage stehen. Der Automat ist nicht zur Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten gespritzt oder gereinigt wird.
Einbauabstände	Auf Grund von Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm zur Rückwand und seitlich zum Bauwerk, oder zu anderen Bauteilen, erforderlich.
Einbaumaße Wasserfilter	Siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.

Gerhardt Serientypen

- C-Serie = Tischautomat
- M-Serie = Tischautomat
- S-Serie = Standautomat
- CTG-Serie = Coffee To Go mit Deckelspender

Kaffeezubereitung

Es gibt drei Arten der Kaffeezubereitung

- I = Instant-Kaffee
- F = Frischbrühen mit gemahlenem Kaffee
- E = Espressobrüher mit ganzen Bohnen

Abmessungen, Gewicht, Elektrischer Anschluss

C-Serie					
Abmessungen	Höhe	Breite	Tiefe	Gewicht	Elektrischer Anschluss
Instant	845 mm	495 mm	550 mm	70 kg	2300 W / 230 Volt
Filter	845 mm	495 mm	550 mm	75 kg	2300 W / 230 Volt
Espresso	845 mm	495 mm	550 mm	75 kg	2800 W / 230 Volt
Untertisch	845 mm	495 mm	550 mm	40 kg	
M-Serie					
Abmessungen	Höhe	Breite	Tiefe	Gewicht	Elektrischer Anschluss
Instant	985 mm	675 mm	570 mm	90 kg	2300 W / 230 Volt
Filter	985 mm	675 mm	570 mm	100 kg	2300 W / 230 Volt
Espresso	985 mm	675 mm	570 mm	100 kg	2800 W / 230 Volt
Untertisch	845 mm	675 mm	545 mm	50 kg	
S-Serie					
Abmessungen	Höhe	Breite	Tiefe	Gewicht	Elektrischer Anschluss
Instant	1830 mm	755 mm	770 mm	180 kg	2300 W / 230 Volt
Filter	1830 mm	755 mm	770 mm	200 kg	2300 W / 230 Volt
Espresso	1830 mm	755 mm	770 mm	200 kg	2800 W / 230 Volt
CTG-Serie					
Abmessungen	Höhe	Breite	Tiefe	Gewicht	Elektrischer Anschluss
Instant	1830 mm	755 mm	770 mm	220 kg	2300 W / 230 Volt
Espresso	1830 mm	755 mm	770 mm	220 kg	2800 W / 230 Volt

Ausstattung

Wahltasten	C-Serie = 12 Wahltasten / M-Serie = 16 Wahltasten S-Serie = 18 Wahltasten / CTG = 16 Wahltasten
Vorwahlen	Max. 4 Vorwahlen möglich: Getränkestärke, Milch, Zucker, Portion (kleiner oder großer Becher) oder Premium
Becherwerk	▪ C-Serie = 170 Becher (optional) ▪ M-Serie = 400 Becher (optional) ▪ S-Serie = 750 Becher mit 70,3 mm
Automatensteuerung	Neueste Generation der Automatensteuerung.
Service und Wartung	▪ Integriertes Serviceprogramm zur einfacheren Fehleranalyse. ▪ Potentialfreischaltung der Mixermotoren, Pulvermotoren usw.
Schlüsselschalter	Schlüsselschalter zur Möglichkeit der Kannenbezüge (Standard)
Becherkontrolle/ Kannenkontrolle	Lichtschranke (Standard)
Beleuchtung	Becherbeleuchtung; Frontdekorbeleuchtung mit LED (stromsparende Ausführung)
Münzeinwurf mit Rückgabetrommel	Alle Automaten mit Münzeinwurf CMS-Serie: normaler Münzeinwurf CTG-Serie: normaler Münzeinwurf und Münzeinwurfschieber
Deckelspendereinheit	CTG-Serie (optional)
Wassertank	CTG-Serie (optional)
LCD Monitor	CTG-Serie (optional)

Index

A

Abstellmulde 9
Arten der Kaffeezubereitung 40
Auffangeimer 30
Auffangwannen 30
Aufstellfläche 39
Ausgabebereich 11
Automatensteuerung 41

B

Bauseitige Absicherung 39
Bauseitiger Elektroanschluss 39
Bauseitiger Wasserdruck 39
Bauseitige Wasserhärte 39
Becher Kontrolle und Beleuchtung 41
Becher-/Tassentisch 9
Becherwerk 11, 41
Becherwerk befüllen 20
Bedienen 17
Befüllen und leeren 19
Betriebsbedingungen 38
Brüher 11
Brüherabdeckung 25
Brüherkolben 25
Brüher reinigen 25
Brüh-Kolben 25
Brühsieb reinigen 26
Brühsieb tauschen 25
Brüh-Zylinder 25

D

Deckelspender 9
Deckelspendereinheit 41
DIN VDE 38
Display 9
Durchbruch CO2-Flasche 12
Durchbruch Wasserfilter 12

E

Einbauabstände 39
Einbaumaße Wasserfilter 39
Elektrische Sicherheitsprüfungen 38
Erste Inbetriebnahme 15

F

Freiverkauf 18
Funktionstasten 11

G

Getränkeausgabe demontieren 27
Getränkeausgabe reinigen 27
Getränkeauslauf 9
Glossar 6
Großes Becherwerk 21

H

HACCP-Konzept 32
Hauptschalter 11
Hygiene 23

I

Installation 15
Installationsbedingungen 38

K

Kannenschaltung 17
Kasse entnehmen 22
Kleines Becherwerk 20
Kunststoffbucht 27

L

LCD Monitor 41
Lichtschranke 9, 27
Lüftungsschlitze 12

M

Maximale Feuchtigkeit 39
Mischrad 23
Mischschale 11
Mischschalen 24
Mixer 24
Mixereinheit 11, 24
Mixerflügel 24
Multi-Funktionsschloss 9, 11, 17
Multi-Funktionsschloss-Wahltaste 9
Münzeinwurf 9
Münzeinwurf mit Rückgabetrommel 41
Münzgerät 22
Münzprüfer reinigen 31
Münzrückgabe 9
Münzrückgabeknopf 9

N

*Netzanschlussleitung 3*1,5" 12*
Netzspannungstoleranz 39

P

Produktbehälter 19, 23
Produktrutsche 24
Produktschlauch 11
Prüfer reinigen 31
Pulverbehälter 11
Pulverrutsche 11, 19

R

Reingung Innenseite 31
Reinigen 27
Reinigung Außenseite 31
Reinigungsprogramme 28
Reinigungswerkzeuge 23
Reinigung und Pflege 23
Risikoprävention 32

S

Satzwanne 11
Serientypen 40
Serviceposition 25
Sicherheit Aufstellort/Montage/Inbetriebnahme 13
Sicherheit Betrieb 14
Sicherheit Reinigung und Wartung 14
Sicherungen 11
Spezialreiniger 26
Spülprogramm 28

T

Technische Daten 38
Teile innen 10
Teile Rückseite 12
Teile Vorderseite 8
Tropfschale Getränkeauslauf 11
Tropfwanne 11
Türschloss 9
Türschloss Unterschrank 9

U

Überlaufrinne 11
Umgebungstemperatur 39
Unterschrank 9

V

Vor der Inbetriebnahme 7

W

Wahltasten 9, 41
Wandbefestigung 12
Wasseranschluss 3/8" 12
Wasserfilter tauschen 31
Wassertank 41

Z

Zeichen und Symbole 5

Serviceadressen

© 2010 Jakob Gerhardt Automatische Verkaufsanlagen GmbH
Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung, sowie der Übersetzung vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Konzeption und Fertigstellung / Satz und Gestaltung:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten. 13.07.2010

Jakob Gerhardt Automatische Verkaufsanlagen GmbH
Am Raigerwald 18 – 20
D-72622 Nürtingen
info@gerhardt-automaten.de
www. gerhardt-automaten.de

GERHARDT